BEDIENUNGSANLEITUNG

Schrägschneider

Serie HANSEAT 250 / 300

Hanseat-091019-Rev003-UM-de

ADE GmbH & Co.
Hammer Steindamm 27 – 29

22089 Hamburg / GERMANY

☎ +49 (0) 40-432776-0
Fax +49 (0) 40-432776-10
E-Mail: info@ade-hamburg.de

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWORT 2

1.1 Einleitung **2**

1.2 Gebrauch **2**

2. INBETRIEBNAHME 2

2.1 Öffnen der Verpackung **2**

2.2 Installation **3**

2.3 Elektroanschluss **3**

2.4 Funktionsweise **3**

3. BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN 3

3.1 Betriebsfunktionen **3**

3.2 Mechanische Sicherungen **3**

3.3 Abnahmeprüfung **4**

4. GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE 4

4.1 Einsatzverfahren **4**

5. WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE 5

5.1 Reinigung **5**

5.2 Schmierung **6**

6. VERFAHREN ZUM MESSERSCHLEIFEN 6

6.1 Schleifen des Messers **6**

7. SCHULUNG 7

8. REINIGUNG UND WARTUNG 7

9. TECHNISCHE DATEN 7

10. CE - Kennzeichnung und Konformitätserklärung 8

11. BLOCKSCHALTPLÄNE 8

12. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN 9

13. ERSATZTEILLISTE 14

1. VORWORT

- Dieses Handbuch wurde gemäß den Angaben der Maschinenrichtlinie in der geltenden Fassung verfasst. Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.
- Die Aufschnittmaschinen unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben nicht beeinträchtigt.
- Vor der Inbetriebnahme der Aufschnittmaschine muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.
- Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.
- Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhalteten Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

1.1 Einleitung

Die Aufschnittmaschinen sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Aufschnittmaschinen das Kennschild “CE”, mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen zertifiziert wird.

1.2 Gebrauch

Diese Aufschnittmaschinen dienen zum Aufschneiden von gekochten und rohen Wurstwaren, warmen oder kalten Fleisch, Käse und Brot. Die Schnittstärke beträgt bis zu 15 mm.
Die Maschine ist geeignet für eine Anzahl von ca. 60 Verpflegungspersonen (Hanseat 250) bzw. ca. 100 Verpflegungspersonen (Hanseat 300). Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Empfehlungen, die auf Erfahrungswerten basieren und je nach Anwendung abweichen können. Die maximale Einschaltdauer beträgt 40% (bezogen auf 1 Stunde = 24 Minuten). Danach ist eine entsprechende Abkühlzeit für den Motor zu berücksichtigen. Bei kürzeren Einschaltdauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer.
Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage der Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und muss ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.

Die Aufschnittmaschinen dürfen keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst verwendet werden.

Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

2. INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des die Aufschnittmaschine beinhaltenden Pakets stellen Sie sicher, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

2.1 Öffnen der Verpackung

- Karton öffnen und Maschine entnehmen;
- Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen.

Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.

2.2 Installation

Die Aufschnittmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Achten Sie beim Aufstellen der Maschine darauf, dass im Bereich der Motorbelüftung mindestens 200 mm Freiraum vorhanden ist.

Die Bedienelemente (Ein-/Ausschalter und Schnittstärkeneinstellung) zeigen in Richtung des Bedienpersonals, Messer und Motor in die ihm abgewandte Richtung.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert.

2.3 Elektroanschluss

Maschinen der Serie Hanseat sind serienmäßig mit 230V-Schuko-Stecker ausgestattet.

Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist. Mehr Sicherheit wird Ihnen garantiert, indem Sie eine Schmelzsicherung (0,5 A) in der Verteilerbüchse montieren.

Die Drehrichtung des Schneidblatts muss gegen den Uhrzeigersinn laufen, wenn Sie die Maschine von der Seite des Schneidblattschutzes aus betrachten (von vorne betrachtet von oben nach unten).

2.4 Funktionsweise

Die Aufschnittmaschine ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem sie hergestellt wurde. Das Schneidgut während des Aufschneidens keinesfalls mit den Händen halten. Hierzu dient der Restehalter. Die Hände stets von dem Schneidblatt fernhalten und ausschließlich den Schlitten oder Schlittenarm bzw. den dafür vorgesehenen Griff am Schlitten benutzen, um den Schlitten vor und zurück zu bewegen.

3. BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

3.1 Betriebsfunktionen

Die Aufschnittmaschinen werden elektrisch mittels zweier Tasten betrieben: eine grüne Betriebstaste I und eine rote Stopptaste O.

Ferner verfügt die Maschine über eine gelbe Kontrolllampe innerhalb der grünen Betriebstaste zur Anzeige “Schneidblatt in Betrieb”.

Die Aufschnittmaschine wurde innerhalb des Schneidblattschutzes mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird (NVR).

Die Betriebstaste I muss nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls gedrückt werden, um sie neu zu starten.

3.2 Mechanische Sicherungen

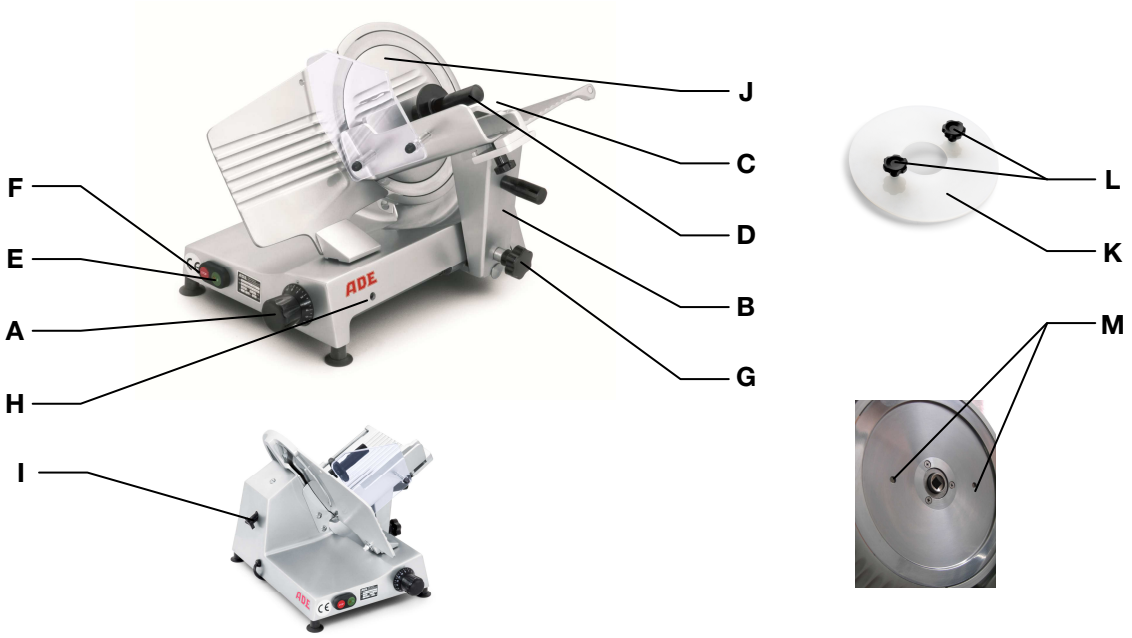
- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer starr befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der zum Schneidvorgang notwendig ist.
- Der Schneidgutschlitten kann nur dann entfernt werden, wenn die Anschlagplatte das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung mit Gradeinteilung auf “0” (Null) bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus gestellt ist.
- Der Schnittstärkenregler kann nur dann mit Hilfe des Drehgriffs geöffnet werden, wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.

- Das Schneidblatt kann unter Zuhilfenahme von Kettenhandschuhen oder mit Hilfe der optional lieferbaren Messerabnehmvorrichtung abgenommen werden. Hierbei muss der Anwender in jedem Fall besondere Vorsicht und Sorgfalt walten lassen.
- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden.

3.3 Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.
- Überprüfen Sie, ob das Kurbelrad zur Befestigung des Schneidblattschutzes blockiert ist.
- Die Betriebstaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Restehalters überprüfen.
- Den Betrieb des Schleifapparates kontrollieren.
- Das Öffnen des Schnittstärkereglers überprüfen.

4. GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE



4.1 Einsatzverfahren

1) Den Drehgriff „A“ mit Gradeinteilung auf “0” (Null) stellen.
2) Den Schneidgutschlitten am Schlittenarm "B" so weit wie möglich in Richtung des Bedieners ziehen.
3) Den Restehalter “C” mit Hilfe des dafür vorgesehenen Griffs “D” anheben. Das Produkt bei abgeschalteter Maschine auf den Schlitten legen und den Restehalter auf oder hinter das Schneidgut absenken. Mit Hilfe der im Schlitten integrierten Leitschiene das Schnittgut fixieren. Stets darauf achten, dass ein geringer Abstand zwischen Leitschiene und Schnittgut bleibt, damit das Schnittgut nicht eingeklemmt und dadurch ein Nachrutschen verhindert wird. Befestigungsschraube anziehen, um ein Verrutschen der Leitschiene zu verhindern.

   Der Restehalter ist aus Sicherheitsgründen fest mit der Maschine verbunden. Ist das Schneidgut länger als der Bewegungsbereich des Restehalters, so wird dieser lose obenauf gelegt. Unterschreitet die Länge des Schneidgutes den Bewegungsbereich des Restehalters, so wird dieser hinter das Schneidgut gelegt.

4) Die gewünschte Schnittstärke mit Hilfe des Drehgriffs "A" einstellen. Die Schnittstärke kann stufenlos zwischen 0 und 15mm gewählt werden.
5) Zum Einschalten die grüne Betriebstaste “E” drücken.
6) Durch Festhalten des Griffs am Schlittenarm „B“ den Schneidgutschlitten vor und zurück bewegen, um das Schneidgut zu schneiden.
7) Nach Beendigung des Schneidvorgangs die Maschine mit Hilfe der roten Stopptaste “F" abschalten und den Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung „A“ aus Sicherheitsgründen wieder auf “0” stellen.

5. WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Aus hygienischen Gründen muss die Aufschnittmaschine stets sauber sein. Sie muss bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z.B. von Frischfleisch auf gebratenes Fleisch) sowie am Ende eines jeden Arbeitstags abmontiert und gereinigt werden.

5.1 Reinigung

1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken der roten Stopptaste “F” auf der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden.
2) Vor der Schlittenabnahme den Drehgriff des Schnittstärkereglers "A" auf “0” (Null) bzw. darüber hinaus stellen.
3) Das Kurbelrad “G“ vollkommen aufschrauben, egal in welcher Position es sich befindet.
4) Mit leichtem Ruck den Schneidgutschlitten zum Anschlag “H“ Richtung Körper ziehen, so dass der Sperrmechanismus der Blockier-Einheit ausgelöst wird. Den Schneidgutschlitten nun vertikal nach oben aus seinen Leitschienen heben. Der Schnittstärkeregler bleibt auf der Position “0“ blockiert.

Der Schlitten wie auch alle anderen abnehmbaren Teile dürfen keinesfalls im Geschirrspüler gereinigt werden!

5) Das Kurbelrad “I” vollkommen aufschrauben und die Messerschutzplatte “J” unter Benutzung z. B. eines Kettenhandschuhs von der Maschine abnehmen.
6) Sollte die optionale Messerabnehmvorrichtung mit erworben worden sein:

   Messerabnehmvorrichtung “K” auf den im Messer vorgesehenen Bohrlöchern „M“ positionieren und mit Hilfe der beiden Kurbelräder “L” an den Gewindeöffnungen anschrauben.
7) Mit Hilfe eines Schraubenziehers die Schrauben des Schneidblatts aufschrauben und anschließend das gesamte Schneidblatt mit Hilfe der Messerabnehmvorrichtung entfernen.
8) Das entnommene Schneidblatt mit lauwarmen Wasser und etwas flüssigen Reinigungsmittel säubern, mit klarem Wasser abspülen, trocknen lassen und z. B. mit etwas Alkohol desinfizieren. Das Maschinenbett und die anderen Maschinenkomponenten müssen stets mit etwas lauwarmen Wasser, etwas flüssigen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Lappen gesäubert werden; auch in diesem Fall mit Hilfe eines Lappens mit klaren Wasser abwischen, austrocknen lassen und z. B. etwas Alkohol desinfizieren. Unter keinen Umständen scheuernde oder auf unterchlorig-saurem Natron basierende Reinigungsmittel verwenden, da dieses die eloxierten Oberflächen der Maschine unwiderruflich beschädigen würde.
9) Die neuerliche Montage der Maschine ist in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben vorzunehmen.

Bei der Reinigung unbedingt darauf achten, dass kein Wasser in die Messernabe dringt, da ansonsten Schäden im Kugellager, Motor und im Maschineninneren auftreten können. Zudem besteht bei nicht ausreichender Austrocknung die Gefahr zur Bildung von Flugrost.

Keinesfalls darf die Maschine – oder Teile davon – mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger bearbeitet werden.

Eine Reinigung des Schlittens, der Messerabdeckplatte und anderer demontierbarer Teile im Geschirrspüler ist nicht zulässig!

Der Schneidblattschutz ist eine besonders wichtige Schutzvorrichtung und darf nur dann abmontiert werden, wenn das Schneidblatt mittels der Schrauben in ihrer normalen Position befestigt ist!

5.2 Schmierung

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Restehalters zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen an der Schlittenleitschiene sowie der Leitschiene für den Restehalter geschmiert werden; verwenden Sie dazu ausschließlich ein hochwertiges säure- und harzfreies Vaselineöl (z. B. MARCOL 82 ESSO oder WHITE OIL 105 BERGOIL); eine derartige Schmierung sollte regelmäßig in geringen Mengen erfolgen.

6. VERFAHREN ZUM MESSERSCHLEIFEN

Um den störungsfreien Betrieb der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss deren Schneidblatt stets gut geschliffen sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein regelmäßiges kurzes Schleifen des Schneidblatts einem umfangreichen Schleifvorgang unbedingt vorzuziehen ist.

Bevor Sie mit einer derartigen Arbeit beginnen, sollten Sie unbedingt sicherstellen, dass der Drehknopf mit Gradeinteilung auf "0" steht.

Das Schleifen ist nur für Messer mit glatter Schneide geeignet. Gezahnte Messer für Brotschneidemaschinen müssen durch einen Fachbetrieb nachgeschliffen werden.

Nur das gereinigte und vollständig fettfreie Schneidblatt schleifen, da das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Schneidblatts sowohl die Schleifvorrichtung als auch deren Schleifscheiben beschädigen kann.

Nach dem Schleifen sind eventuelle Schmutzablagerungen von den Schleifscheiben zu entfernen. Ferner müssen eventuell auf dem Schneidblatt oder der Maschine haftende Sandkörner mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs entfernt werden.

6.1 Schleifen des Messers

1) Messer bei geschlossener Anschlagplatte (Drehknopf A auf Position 0 bzw. darüber hinaus) von beiden Seiten reinigen.
2) Maschine abschalten und Schnittstärkenregler A bis zum Anschlag nach links drehen (maximal geöffnete Position).
3) Schleifapparat an der Anschlagplatte befestigen.

Es dürfen nur mitgelieferte Schleifapparate und Schleifapparate gleichen Typs verwendet werden.

Zur Befestigung Schlitten am Schlittenarm „B“ ganz zum Bediener hin ziehen und Restehalter „C“ hochklappen. Den schwarzen Drehgriff des mitgelieferten Schleifapparates ganz abschrauben. Das nun sichtbar werdende Gewindeende von der Schlittenseite her durch das Loch an der oberen Kante der Anschlagplatte führen und den Schleifapparat so mit dem Drehgriff festschrauben, dass der Ansatz des Schleifapparates auf der Oberkante der Anschlagplatte aufliegt.

4) Die Aufschnittmaschine einschalten. Durch geringe Rechtsdrehung des Schnittstärkereglers die Schleifscheibe vorsichtig und mit wenig Kraftaufwand an das rotierende Messer heranfahren. Die Berührung muss so erfolgen, dass sich die Schleifscheibe mit dreht. Einige Sekunden genügen in der Regel, um das Messer zu schleifen.
5) Nach Beendigung des Schleifvorgangs die Aufschnittmaschine abschalten, Schleifapparat in umgekehrter Reihenfolge abnehmen und Schnittstärkeregler wieder auf „0“ stellen.
6) Messer und Welle des Restehalters mit einem Tuch gründlich von anhaftenden Schleifspänen befreien.

Das Schleifen des Schneidblatts darf ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

Das Schneidblatt unter keinen Umständen während des Maschinenbetriebs (d. h. bei laufendem Schneidblatts) reinigen.

Das Messer kann nicht länger geschärft werden, wenn der Verschleiß des Messerdurchmessers mehr als 6mm beträgt.

7. SCHULUNG

Während der Installation der Aufschnittmaschine muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch – Reinigung – Instandhaltung - Schärfen des Schneidblatts ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren berücksichtigt werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt, vorgenommen werden.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Säubern der Aufschnittmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Abschalten der Maschine anhand der roten Stopptaste darf in diesem Fall unter keinen Umständen als ausreichend betrachtet werden, um die Maschine von der Stromversorgung abzuschalten.
- Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.
- Der Schneidblattwechsel hat zu erfolgen, sobald der Abstand zwischen Schneidblattschutz und Schneidblatt maximal 6 mm beträgt.
- Achten Sie dabei auf die besonders scharfe Schneidblattkante.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen durchgeführt werden.
- Es ist strengstens verboten, die Aufschnittmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Beim Reinigen ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von PH 7-8 verwenden.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell	Hanseat 250-230	Hanseat 300-230
Messer Ø	250 mm	300mm
Schnittstärkenregler	0-15mm	0-15mm
Schnittbereich	185 x 175 mm	210 x 195 mm
Abmessungen ca.	380 x 475 x 370 mm	410 x 500 x 400 mm
Leistung	0,21 kW	0,21 kW
Eigengewicht ca.	17 kg	21 kg
Stromart	230 V	230 V
Optional:		
Messerabnehmvorrichtung	H4020-051	H4050-106

10. CE - Kennzeichnung und Konformitätserklärung

ADE Produkte entsprechen den strengen europäischen Richtlinien zur Herstellung und Vertrieb von Fleischereimaschinen.

CE

Konformitätserklärung des Herstellers

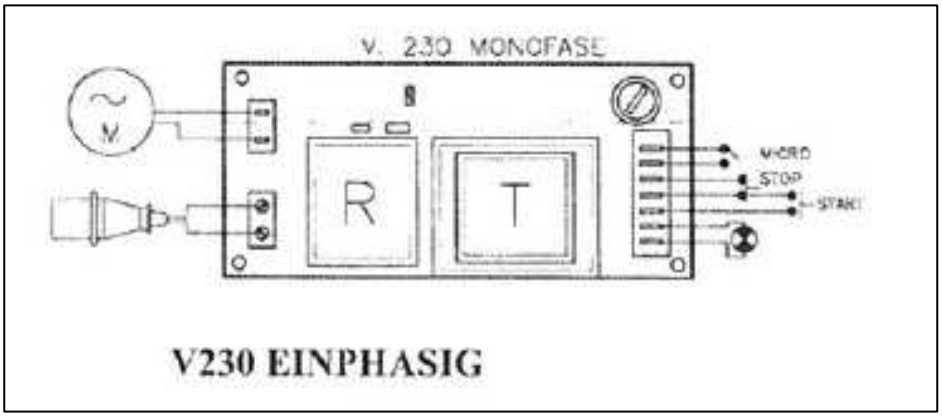
Dieses Produkt wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- der Maschinenrichtlinie
- der EMV-Richtlinie (elektromagnetische Verträglichkeit)
- der Niederspannungsrichtlinie

in den jeweils geltenden Fassungen

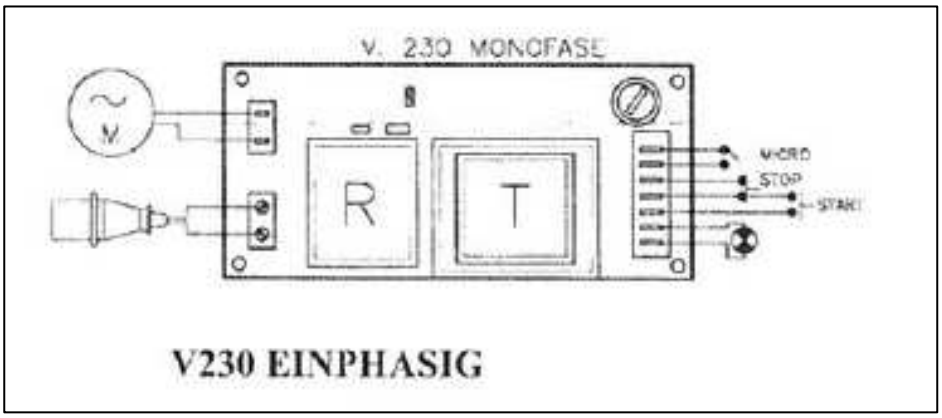
11. BLOCKSCHALTPLÄNE

HANSEAT 250



V230 EINPHASIG

HANSEAT 300

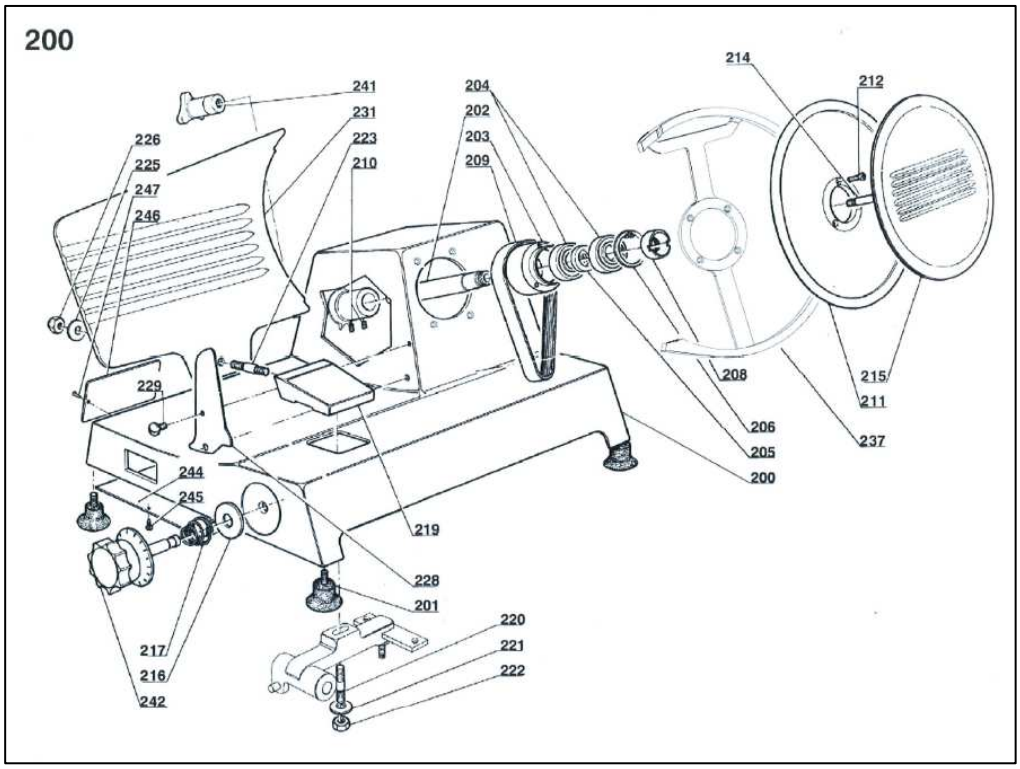


V230 EINPHASIG

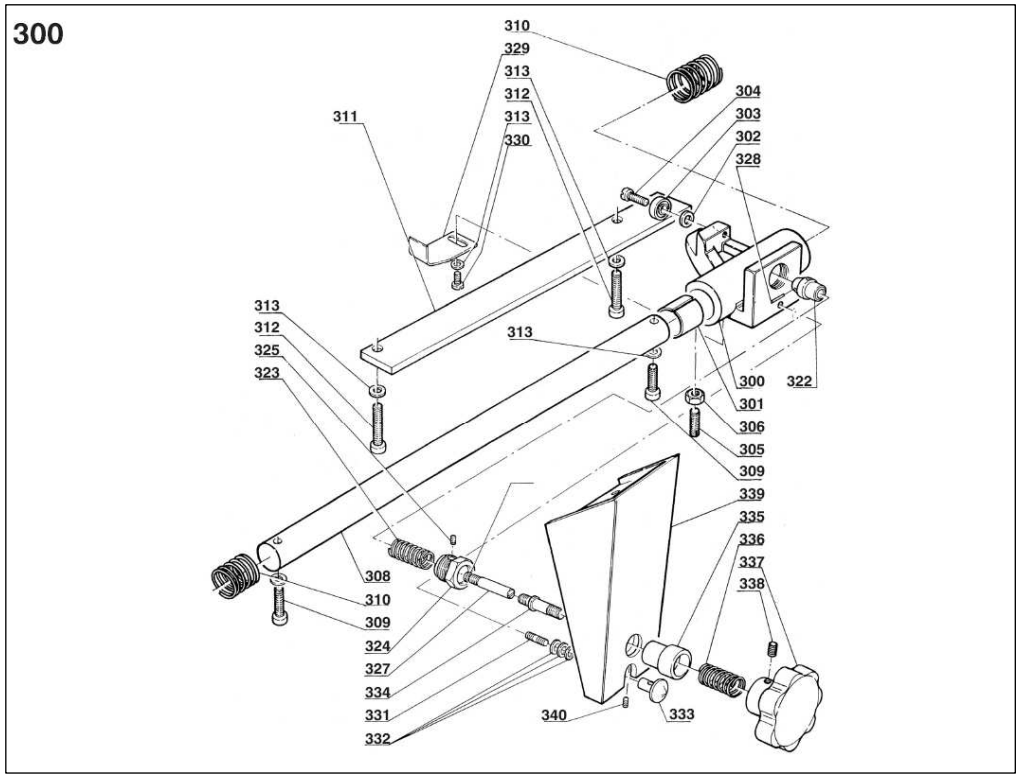
12. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

HANSEAT 250

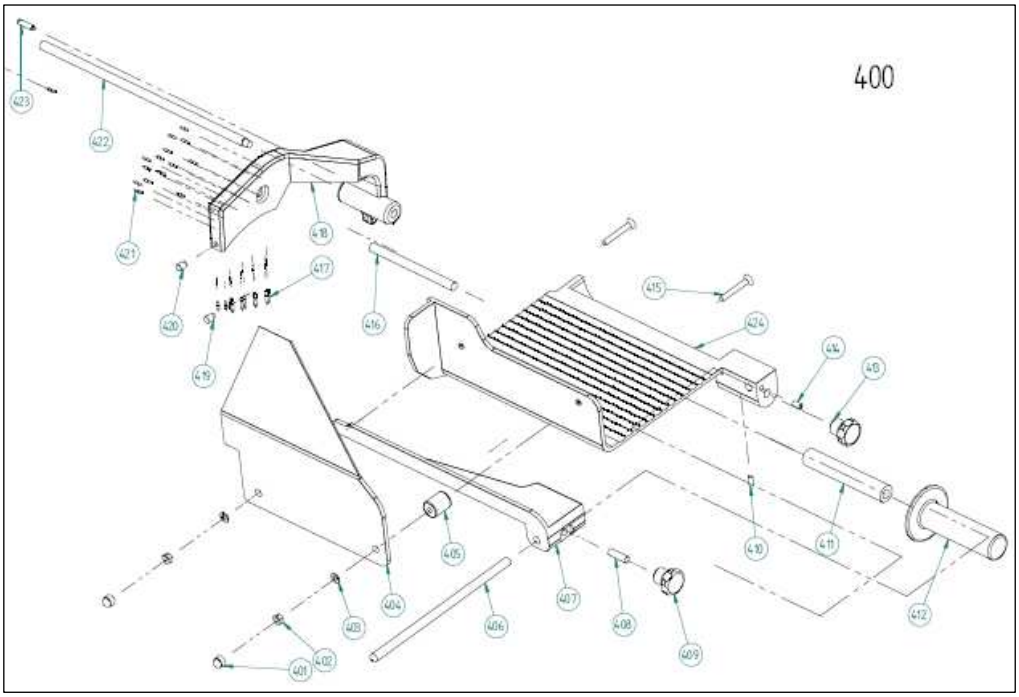
Gruppe 200 – SOCKEL Hanseat 250



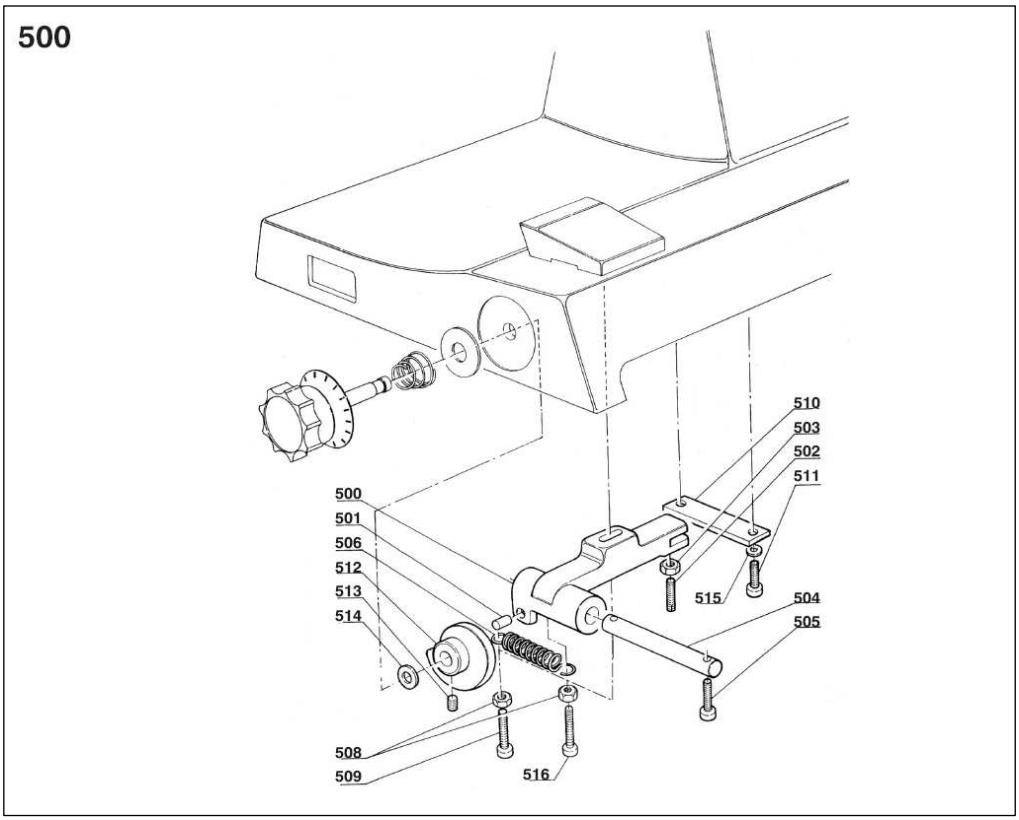
Gruppe 300 – SCHLITTENFÜHRUNG Hanseat 250



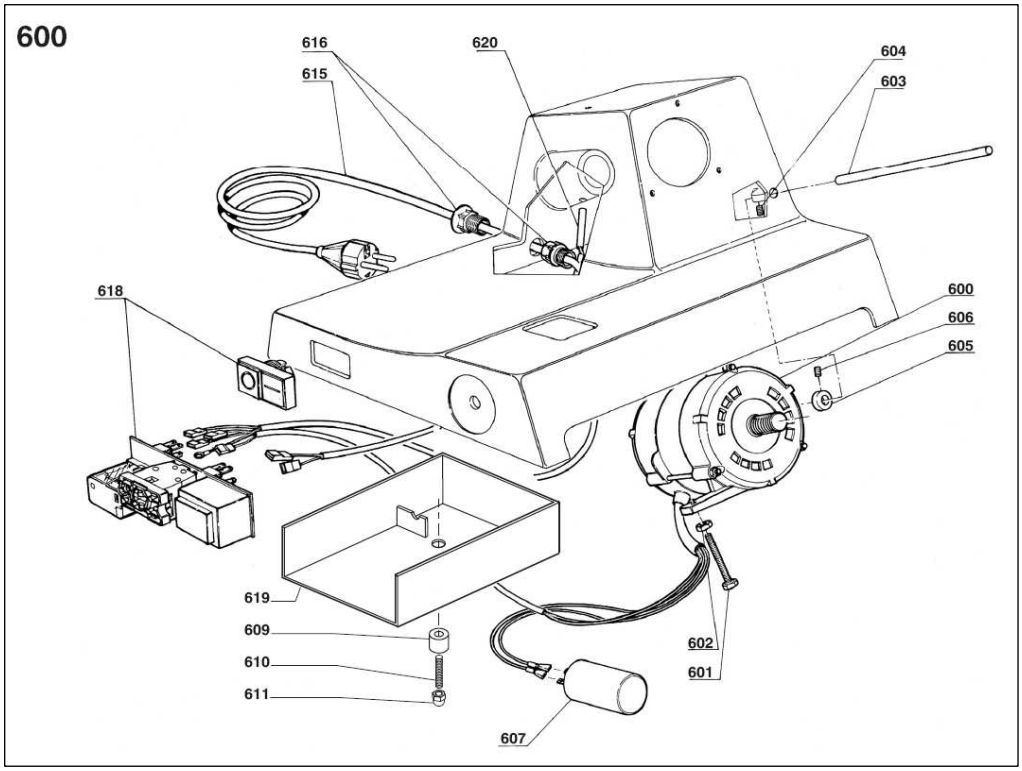
Gruppe 400b – SCHLITTEN Hanseat 250



Gruppe 500 – SCHNITTSTÄRKENEINSTELLUNG Hanseat 250

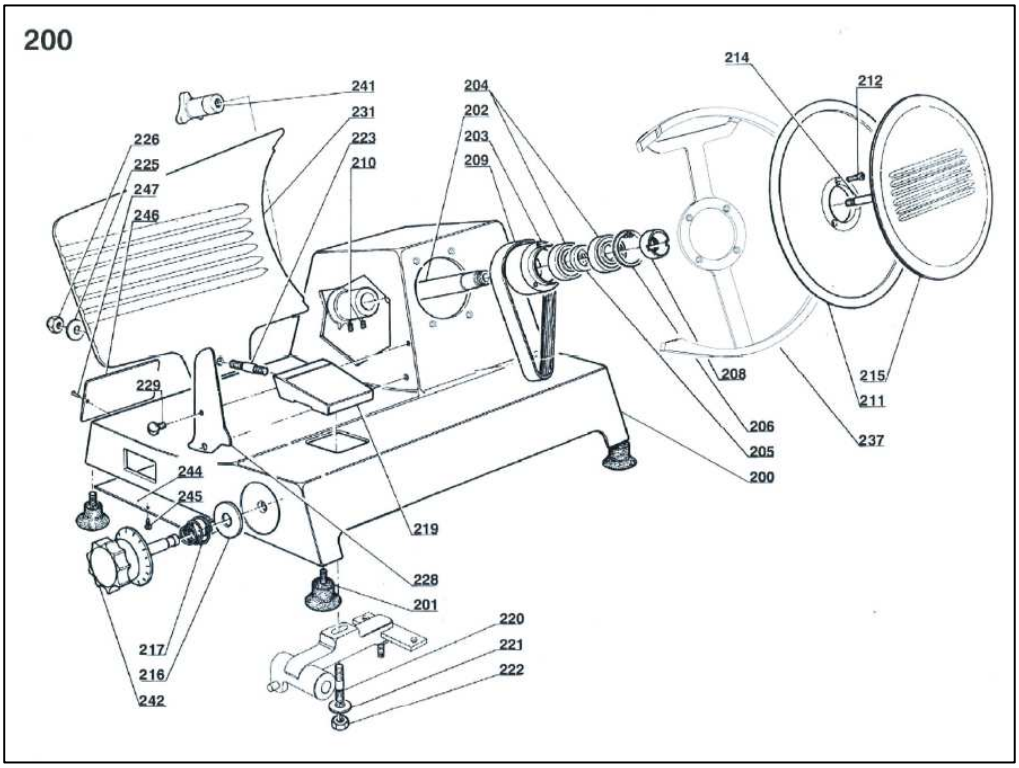


Gruppe 600 – MOTOREINHEIT Hanseat 250

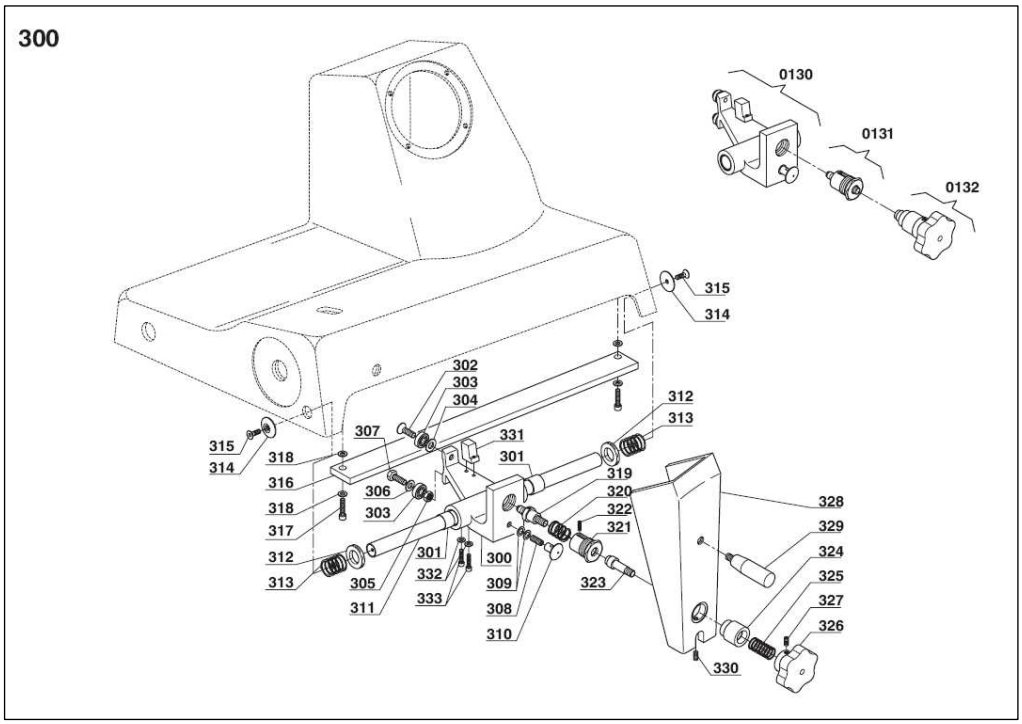


HANSEAT 300

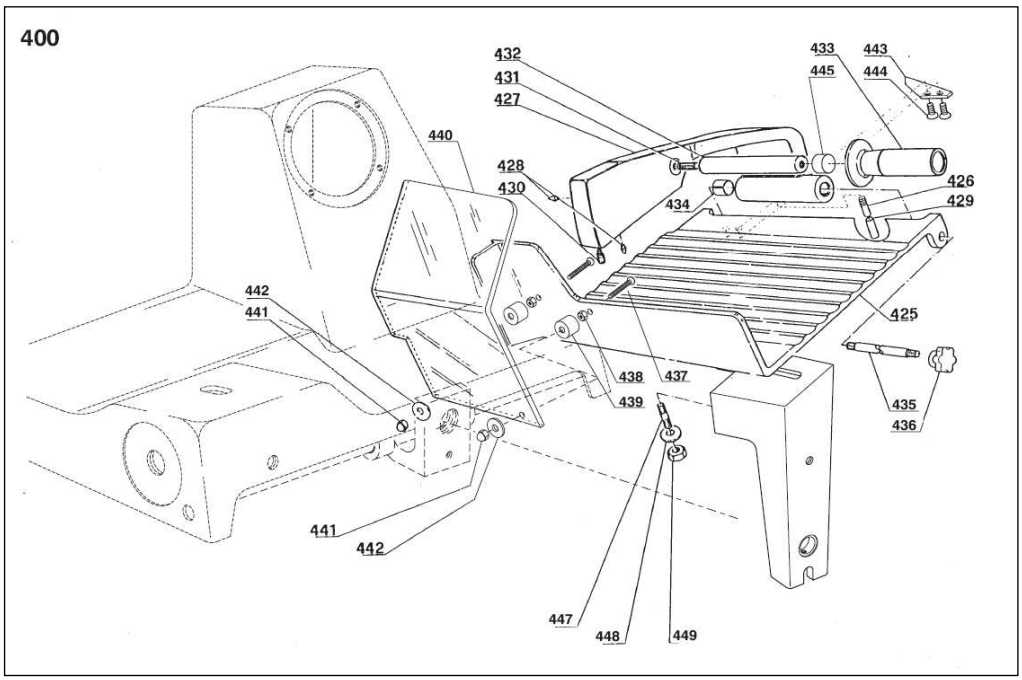
Gruppe 200 – SOCKEL Hanseat 300



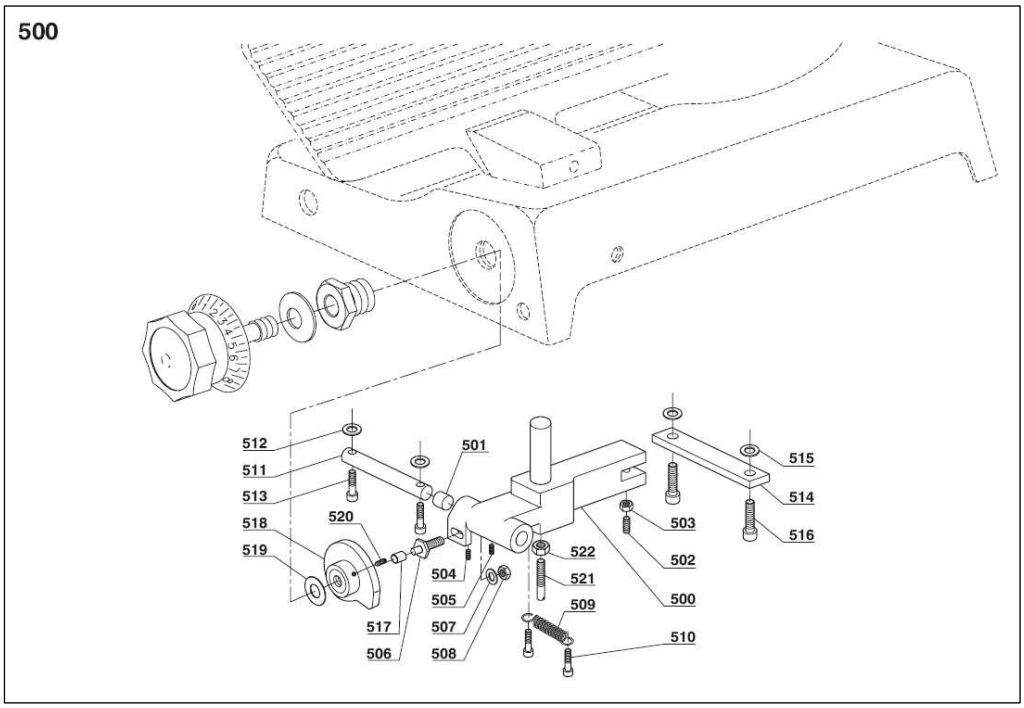
Gruppe 300 – SCHLITTENFÜHRUNG Hanseat 300



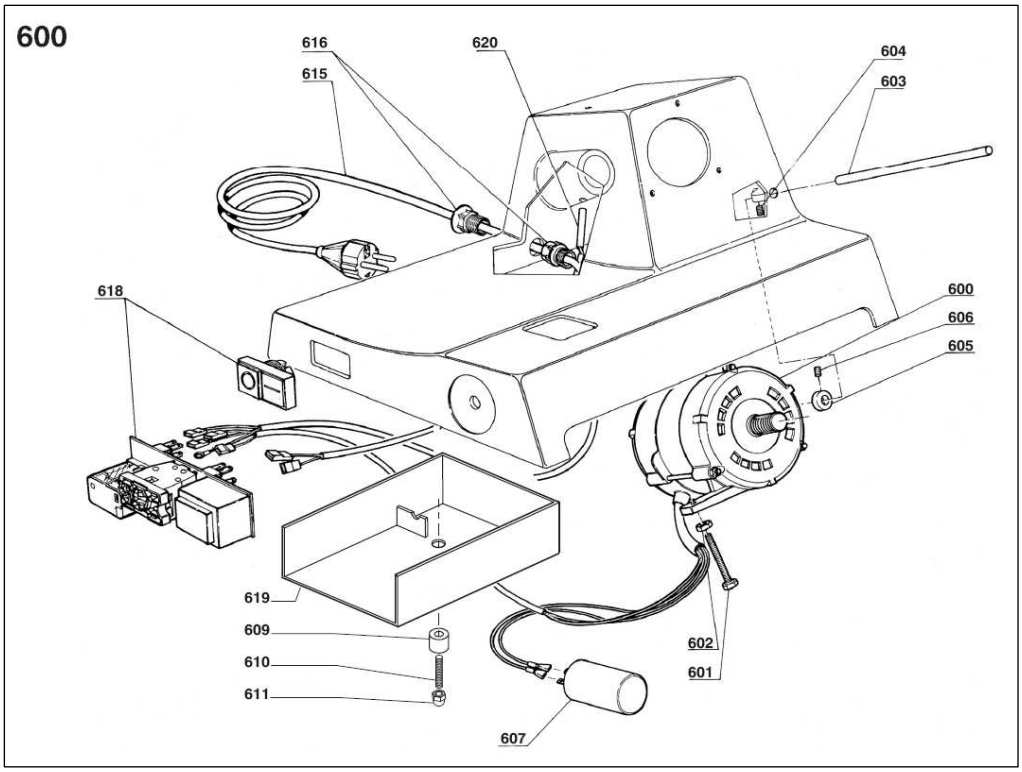
Gruppe 400 – SCHLITTEN Hanseat 300



Gruppe 500 – SCHNITTSTÄRKENEINSTELLUNG Hanseat 300



Gruppe 600 – MOTOREINHEIT Hanseat 300



13. ERSATZTEILLISTE

NR.	BESCHREIBUNG	MENGE	Hanseat 250 ART-NR.	Hanseat 300 ART-NR.
GRUPPE 200 - SOCKEL				
209	Antriebsriemen	1		H4097-022
211	Rundmesser, glatt	1	H4090-014	H4097-005
211	Rundmesser, glatt/Teflon beschichtet	1	H4090-0141	H4097-0051
211	Rundmesser, langverzahnt	1	H4090-021	H4097-008
211	Rundmesser, langverz./Teflon besch.	1	H4090-0211	H4097-0081
215	Messerabdeckplatte	1	H4097-019	H4097-023
237	Schutzsichel	1	H4097-001	H4097-003
241	Sterngriff für Messerabdeckplatte	1	H4097-020	
202-208	Messernabe	1	H4097-007	H4097-007
	Schleifapparat komplett	1		
GRUPPE 300 - SCHLITTENFÜHRUNG				
328	Schlittenarm	1	H4097-016	
	Blockiereinheit für Schlitten	1	H4097-009	

GRUPPE 400b – SCHLITTEN				
404	Schlittenrückwand	1	4040-0132	H4097-004
407-409	Sprosse	1	H4040-016	
412	Handgriff	1	H4020-008	
417-423	Restehalter, komplett	1	H4040-023	
		1		
	Schlitten komplett	1		
	Restehalter komplett	1		H4097-006

GRUPPE 500 - SCHNITTSTÄRKENEINSTELLUNG				
500	Schwertbefestigung	1	H4097-011	

GRUPPE 600 - MOTOREINHEIT 230V				
600	Motor 230V	1	H4097-002	

Händler: